C/2024/3933

20.6.2024

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en unionsändring av en produktspecifikation för en skyddad ursprungsbeteckning inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.4 första stycket jämförd med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2024/3933)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM UNIONSÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATION

”Cotnari”

PDO-RO-A0135-AM02

Datum för ansökan: 16 februari 2023

1. Sökande och berättigat intresse

Producentsammanslutningen ”Domeniile Cotnari”

Producentsammanslutningen ”Domeniile Cotnari” förvaltar potentialen hos framställningen av viner som registrerats under den skyddade ursprungsbeteckningen Cotnari på nationell nivå.

Cotnarisammanslutningen, som uteslutande förvaltar ursprungsbeteckningen, är medlem i den nationella branschorganisationen för vinodling (ONIV), som 2011 erkändes som branschorganisation för jordbruksproducenter (OIPA) för vinsektorn och som, på grundval av frivilligt deltagande, sammanför producentorganisationer som är verksamma inom framställning, bearbetning, distribution, lagring, transport och försäljning av druvor, vin och bearbetade produkter av druvor eller vin från samtliga vinodlingsområden i Rumänien.

2. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen eller ändringarna

☐ Produktens namn

☒ Kategori av vinprodukt

☐ Samband

☐ Saluföringsbegränsningar

3. Beskrivning av och motivering till ändringen

3.1. *Tillägg av en ny vinkategori – pärlande vin*

Produktspecifikationen har ändrats genom tillägg av en ny kategori vinprodukter enligt definitionen i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013, dvs. pärlande vin som uteslutande framställs i det område som avgränsats för den skyddade ursprungsbeteckningen Cotnari i enlighet med gällande lagstiftning och som godkänts för användning av den skyddade ursprungsbeteckningen Cotnari.

Kapitlen I, II, IV, XI och XII i produktspecifikationen och avsnitten 3, 4, 7 och 8 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Genom tillägget av denna kategori utnyttjas vinodlingspotentialen i området Cotnari samt den skyddade ursprungsbeteckningens anseende. Tillägget återspeglar de senaste årens ökande konsumtion av mousserande viner.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Beslutet att framställa viner från denna kategori i detta område har sin grund i målet om att fullt ut utnyttja inhemska druvsorter med hög aromatisk potential (primära aromer, fruktighet) genom att använda dem i framställningen av viner i denna kategori.

3.2. *Uppgift om analytiska/organoleptiska egenskaper för pärlande vin*

Produktspecifikationen har kompletterats med tillägg av information om de analytiska och organoleptiska egenskaperna hos pärlande viner. Ett sådant tillägg begärs för att säkerställa efterlevnad av lagstiftningen om ursprungsbeteckningar genom att dessa parametrar beskrivs.

Till följd av detta har kapitel XI i produktspecifikationen och avsnitt 4 i det sammanfattande dokumentet ändrats.

3.3. *Beskrivning av sambandet med det geografiska området för pärlande vin*

Beskrivningen av sambandet med det geografiska området har ändrats. Den omfattar nu alla typer av vin som kan framställas med den skyddade ursprungsbeteckningen Cotnari när den nya kategorin pärlande vin har lagts till i produktspecifikationen, så att orsakssambandet anges för varje produktkategori, i enlighet med gällande lag.

Kapitel II i produktspecifikationen och avsnitt 8 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

3.4. *Införande av uppgifter i märkningen som är specifika för kategorin pärlande vin*

Produktspecifikationen har ändrats genom tillägg av specifika märkningskrav för den nya vinkategori (pärlande vin) som lagts till. Det rör sig om tillägg av uttryck på etiketterna som avser vinernas sockerhalt och som måste anges enligt lagen (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demi sec).

Till följd av detta har kapitel XII i produktspecifikationen ändrats, medan det sammanfattande dokumentet förblir oförändrat.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Cotnari

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

6. Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ

8. Pärlande vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

4.1. *Analytiska och organoleptiska egenskaper – stilla vita viner*

I organoleptiskt hänseende är de vita vinerna oljiga. Färgen varierar från gröngul (unga viner) till halmgul och honungsgul (lagrade viner). De har en arom av russin, valnötter och bittermandel (grasă de cotnari) och en doft av mogna druvor med kraftiga inslag av blommor, fruktighet (frâncușă), hö, akaciablommor, färskt smör, en kvardröjande smak av brödskorpa (chardonnay), friskhet, en smak av tropiska frukter och en doft av nyskuren paprika och fläderblom (sauvignon). De särskilda aromatiska druvsorterna är intensiva i färgen, med en doft av basilika, slaget hö och ”basilikapäron” och en smak av rosenbladsmarmelad (tămâioasă românească) med en antydan av ros och lindblomma, en sammetslen smak med tydliga inslag av vanilj och mandel (traminer roz), olika nyanser, från rosa till torrt lökskal, och en smak av basilika eller ros (busuioacă de bohotin).

I enlighet med lagstiftningen har högsta svaveldioxidhalt för viner med en lägsta sockerhalt, uttryckt som summan av glukos och fruktos, på fem gram per liter, höjts till 350 mg/l för rumänska vita viner som får använda den skyddade ursprungsbeteckningen Cotnari.

Högsta totala syrahalt får inte överskrida de gränser som fastställs i relevant EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,00
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

4.2. *Analytiska och organoleptiska egenskaper – stilla roséviner*

I organoleptiskt hänseende är rosévinerna oljiga. Färgen varierar från gröngul (unga viner) till halmgul och honungsgul (lagrade viner). De har en arom av russin, valnötter och bittermandel (grasă de cotnari) och en doft av mogna druvor med kraftiga inslag av blommor, fruktighet (frâncușă), hö, akaciablommor, färskt smör, en kvardröjande smak av brödskorpa (chardonnay), friskhet, en smak av tropiska frukter och en doft av nyskuren paprika och fläderblom (sauvignon). De särskilda aromatiska druvsorterna är intensiva i färgen, med en doft av basilika, slaget hö och ”basilikapäron” och en smak av rosenbladsmarmelad (tămâioasă românească) med en antydan av ros och lindblomma, en sammetslen smak med tydliga inslag av vanilj och mandel (traminer roz), olika nyanser, från rosa till torrt lökskal, och en smak av basilika eller ros (busuioacă de bohotin).

Högsta totala syrahalt får inte överskrida de gränser som fastställs i relevant EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,00
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

4.3. *Fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper – stilla röda viner*

De röda vinerna har rubinröda skiftningar när de är unga och tegelröda skiftningar när de åldras. De har en doft av torkade röda bär, plommon och sötkörsbär och en sammetslen smak med en framträdande, behaglig fruktighet.

Högsta totala syrahalt får inte överskrida de gränser som fastställs i relevant EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12,00
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

4.4. *Analytiska och organoleptiska egenskaper – mousserande kvalitetsviner*

När det gäller de organoleptiska egenskaperna är de mousserande kvalitetsvinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen fina, friska och naturliga, med jäsningsaromer och en viss blommighet. De är ljust gulgröna till blekgula till utseendet/färgen, med en långlivad mousse när det gäller de vita mousserande vinerna, och mer eller mindre intensivt rosa nyanser för de mousserande rosévinerna. Bubblorna i de mousserande vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen Cotnari är till att börja med intensiva: De avtar succesivt, men är emellertid tillräckligt långvariga och små och visar på den ädla karaktären och subtiliteten hos vinerna från Cotnari. De har en frisk, fin doft som är typisk för den druvsort från vilken de framställs. Smaken är blommig och lätt, med en tydlig smak och arom av autolyserad jäst. De mousserande kvalitetsvinerna har ett övertryck på minst 3,5 bar vid 20° C.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	11,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,00
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	11
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	185

4.5. *Analytiska och organoleptiska egenskaper – mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ*

Det mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ som framställs av tămâioasă românească är halmgult med grönaktiga toner och har en riklig mousse och små, kvardröjande bubblor. Det har en fin, intensiv och fyllig arom, med inslag av basilika, rosor och nyslaget hö. Smaken är harmonisk, behaglig och livlig, tack vare balansen mellan syra och sötma. Det mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ som framställs av busuioacă de bohotin är rosa med lilaaktiga nyanser, har en riklig mousse och små, kvardröjande bubblor. Den speciella muskataromen är fin och intensiv, med toner av citrusfrukter, basilika och rosenblad samt en eftersmak med diskreta aromer av färska röda bär. Smaken är behaglig och livlig, tack vare balansen mellan syra och sockerhalt. Det mousserande vinet är balanserat i fråga om aromer, smak och längd. De mousserande kvalitetsvinerna av aromatisk typ har ett övertryck på minst 3 bar vid 20° C.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	10,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	6,00
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	11
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	185

4.6. *Analytiska och organoleptiska egenskaper – pärlande viner*

Utseende: klart, genomskinligt, med fina, gröngula, rosa bubblor.

Arom: frisk, karakteristisk för druvsorten.

Smak: syrlig, fint bubblig, blommig, fruktig, beroende på vinets typiska karaktär.

Övertryck när det förvaras vid en temperatur av 20 °C: minst 1 bar och högst 2,5 bar.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,00
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	7,00
Lägsta totala syrahalt	5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	235

5. **Vinframställningsmetoder**

a. *Särskilda oenologiska metoder*

Odlingsmetod

Bevattning tillåts endast under år av torka, efter anmälan till ONVPV (det nationella vinkontoret), när vattenhalten i jorden sjunker till 50 % av det aktiva fuktighetsintervallet vid ett djup på 0–100 cm, och enligt rimliga bevattningsstandarder (400–600 m^3/hektar).

Grön skörd – minskning av antalet druvklasar under veraison (då druvorna börjar mogna), när den potentiella produktionen överstiger de högsta tillåtna gränserna enligt produktspecifikationen.

b. *Högsta avkastning*

1. När druvorna är fullständigt mogna vid skördetillfället, för grasă de cotnari, pinot gris, chardonnay, muscat ottonel, traminer roz

11 000 kg druvor per hektar

2. När druvorna är fullständigt mogna vid skördetillfället, för tămâioasă românească, sauvignon, busuioacă de bohotin

12 500 kg druvor per hektar

3. När druvorna är fullständigt mogna vid skördetillfället, för fetească albă, fetească neagră

13 000 kg druvor per hektar

4. När druvorna är fullständigt mogna vid skördetillfället, för frâncușă

14 000 kg druvor per hektar

5. När druvorna är fullständigt mogna vid skördetillfället, för grasă de cotnari, pinot gris, chardonnay, muscat ottonel, traminer roz

82,50 hektoliter per hektar

6. När druvorna är fullständigt mogna vid skördetillfället, för tămâioasă românească, sauvignon, busuioacă de bohotin

94,00 hektoliter per hektar

7. När druvorna är fullständigt mogna vid skördetillfället, för frâncușă

105,00 hektoliter per hektar

8. När druvorna är fullständigt mogna vid skördetillfället, för fetească albă, fetească neagră

97,50 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

6.1. Det avgränsade området för framställning av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cotnari” omfattar följande orter i länen Iași och Botoșani:

Länet Iași

— Kommunen Cotnari: byarna Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria

— Kommunen Ceplenița: byarna Ceplenița, Buhalnița och Zlodica

— Kommunen Scobinți: byarna Scobinți, Bădeni, Zagavia och Fetești

— Staden Hârlău: staden Hârlău

— Kommunen Deleni: byarna Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia och Poiana

— Kommunen Cucuteni: byarna Cucuteni, Băiceni och Săcărești

— Kommunen Todirești: byarna Todirești och Băiceni

— Kommunen Balș: byarna Balș, Boureni och Coasta Măgurii

Länet Botoșani

— Kommunen Frumușica: byarna Frumușica och Rădeni

6.2. Ett av följande namn på enskilda vingårdar får läggas till den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Cotnari”, om producenterna så önskar: Dealul Castel, Dealul Episcopului, Dealul Paraclis, Dealul Mândrului, Zlodica, Țiglăi, Dealul Cătălina, Cârjoaia, Lupăria, Ceplenița, Dealul lui Vodă, Buhalnița, Scobinți, Dealul Furcilor, Dealul Stânca, Hodora, Zagavia, Dealul Naslău, Hârlău, Deleni, Cucuteni, Boureni, Balș eller Coasta Măgurii.

7. **Druvsorter**

Busuioacă de Bohotin Rs – schwarzer muscat, muscat fioletovîi, muscat violet cyperus, muscat rouge de frontignan

Chardonnay B – gentil blanc, pinot blanc chardonnay

Fetească albă B – păsărească albă, poama fetei, mädchentraube, leanyka, leanka

Fetească neagră N – schwarze mädchentraube, poama fetei neagră, păsărească neagră, coada rândunicii

Frâncușă B – vinoasă, mildweisser, mustoasă de moldova, poamă creață

Grasă de cotnari B – dicktraube, grasă, kövér szölö

Muscat ottonel B – muscat ottonel blanc

Pinot Gris G – affumé, grau burgunder, grauburgunder, grauer mönch, pinot cendré, pinot grigio, ruländer

Sauvignon B – sauvignon blanc

Traminer roz Rs – rosetraminer, savagnin roz, gewürztraminer

Tămâioasă românească B – busuioacă de moldova, muscat blanc à petits grains

Tămâioasă românească B – rumänische weihrauchtraube, tamianka, tămâioasă albă de drăgășani

8. **Beskrivning av samband**

8.1. *Samband med det geografiska området – uppgifter om det geografiska området*

De flesta vingårdar i området Cotnari vilar på kvartära sediment, särskilt Coasta Cotnarilors diluvial- och kolluvialbildningar, och i mindre utsträckning, om alls, alluvialbildningar på ängsmark (p.g.a. klimatrelaterade begränsningar). Endast i mindre områden växer vinstockarna i moderberg av den sarmatiska etagen eller på dess svagt utvecklade jordmån (Cotea m.fl., 2006).

Jordkrypning och avspolning har lett till att diluvial- och kolluvialbildningar är vanliga på sluttningarna i området. I vinodlingsområdets östra delar förekommer även saltjordar och alkaliska jordar, som formats ovanpå saltavlagringar. Den jordmån som fås från detta modermaterial är i allmänhet väl lämpad för vinodling (Cotea m.fl., 2006).

Vinodlingsområdets klimat har delats upp i sex mikroklimat. Det dominerande mikroklimatet, som råder i 45 % av det sammanlagda området, förekommer på syd-, sydost- och västsluttningar med en lutning på 5–20 °, som får mycket sol och som är väl skyddade från de kalla nordan- och nordostvindarna. Dessa sluttningar får de högsta temperaturerna i vinregionen, vilket gör dem perfekta för vinodling.

8.2. *Samband med det geografiska området – produktuppgifter*

De stilla vinerna är fylliga och har speciella blommiga eller fruktiga aromer som är typiska för druvsorten. Det hänger ihop med de långa och torra höstarna och inverkan från den speciella ädelröta som förekommer i området. Vinerna har aromer av citrusfrukter, honung, akaciablommor och fläderblom, med inslag av vanilj och mandel när de lagrats under en kortare period.

Det mousserande kvalitetsvinet är först något reduktivt, för att därefter få en antydan av citrusfrukter och hö och diskreta toner av autolyserad jäst. Vinets bouquet kommer från den speciella smaken av gröna valnötter, ”basilikapäron”, honung och russin och doftar tydligt av den ädelröta som förekommer i området Cotnari under de långa, torra höstarna.

De mousserande kvalitetsvinerna av aromatisk typ har intensiva och fylliga aromer, med inslag av basilika, rosor och nyslaget hö. De har en riklig mousse och små, kvardröjande bubblor. Smaken är behaglig, livlig och harmonisk.

De pärlande vinerna har fint skum, är gulgröna eller rosa och kännetecknas av friskhet. De har blommiga aromer (basilika, akacia, rosor) eller fruktiga aromer (citrusfrukter, päron) med tydlig doft av brödskorpa.

8.3. *Samband med det geografiska området – orsakssamband*

De stilla viner som framställs i SUB-regionen Cotnari skiljer sig åt sinsemellan. Det beror på de olika särdragen hos de druvsorter av vilka de framställs, som i sin tur påverkas av sin växtplats.

De långa och torra höstar som är typiska för Cotnari-området främjar utvecklingen av ädelröta, som ger vinerna deras fyllighet och variationsrikedom i fråga om aromer. Viner med restsocker som framställs av druvor som skördas efter att de har angripits av botrytis utvecklas till naturligt söta viner. Dessa viner är väl lämpade för lagring, eftersom de ofta har en alkoholhalt på över 12 volymprocent.

Områdets klimat ger viner med en mångfasetterad bouquet, med karakteristiska, blommiga toner av tropiska frukter och en bra balans mellan socker, alkohol och syra.

Den näst intill perfekta balansen mellan nederbörd, sol och grundvattnets evapotranspiration, och det skyddade läget vid Coasta Dealul Mare – Hârlău under de långa, torra och mycket soliga höstarna, garanterar optimal mognad för druvsorter såsom grasă de cotnari. Det ger vinerna aromer av vaxkaka, honung och russin och en intensiv färg (med bärnstensnyanser i lagrade viner).

De mousserande kvalitetsvinerna är balanserade, med en väl integrerad syra som även har att göra med att vinerna framställs på Moldaviens nordligaste vingårdar. Den mellersta tillväxtperioden för de odlade druvsorterna, som klarar viss frost och torka och har optimala heliotermiska resurser, gör att druvsorternas typiska aromer kan byggas upp långsamt. Detta ger viner med särskilda egenskaper.

Den långa uppbyggnadsperioden för de typiska aromerna hos de druvsorter som används för att framställa mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ kommer sig av de varma och mycket soliga somrarna samt av medeltemperaturerna i september månad, som möjliggör framställning av viner med rik bouquet och karakteristiska toner.

De mousserande kvalitetsvinerna och de mousserande kvalitetsvinerna av aromatisk typ framställs huvudsakligen av handplockade inhemska druvor med aromatisk potential såsom tămâioasă românească, fetească albă, francușă och busuioacă de bohotin. Även internationella druvsorter som har anpassats till de lokala förhållandena i området Cotnari används. Områdets särskilda karaktär och de traditionella vinframställningsmetoderna, som inkluderar vissa specifikt moldaviska faktorer, kommer till uttryck i vinerna.

Den traditionella stilen kompletteras emellertid av moderna vinframställningsmetoder som på bästa sätt framhäver och uttrycker fruktigheten och friskheten i de mousserande kvalitetsvinerna och de mousserande kvalitetsvinerna av aromatisk typ, som främst härrör från druvsorter med större aromatisk potential.

Vinerna är livliga, med en riklig mousse och små bubblor och specifika blommiga eller fruktiga aromer.

De mousserande vinerna har en god balans mellan syra och sockerhalt och uppvisar de särskilda egenskaperna och den ädla karaktären hos vinodlingarna i Cotnari. SUB-området Cotnari är en rumänsk vinregion med en unik karaktär, där man har bevarat den traditionsenliga odlingen av rumänska druvsorter. Området har den största andelen gamla rumänska druvsorter, såsom grasă de cotnari, tămâioasă românească, fetească albă, francușă, busuioacă de bohotin och fetească neagră.

Vinerna präglas av de aromatiska druvsorter som används (som har en tydlig doft av torkade aprikoser, bivax, nyslaget hö och ”basilikapäron”), men även av metoden och längden på macerationen och jäsningen, som gör det möjligt att utvinna de aromatiska ämnena från druvornas skal.

Gamla druvsorter, såsom frâncușă och busuioacă de bohotin, kommer till sin rätt i de mousserande vinerna, som är halmgula eller blekt/starkt rosa, med en långvarig och jämn mousse, blommiga toner av fläder- eller akaciablommor eller fruktiga toner av ”basilikapäron”, gröna aprikoser, grapefrukt, citronskal och gröna äpplen. De är medelfylliga och mineraliska och domineras av fruktiga toner.

Dessa druvsorter skattades högt av forna dagars styrande klasser och var ett omtyckt inslag vid bojaradelns överdådiga gästabud. Vinerna pryddes tidigare av en logotyp med slottet Vlădoianu, som byggdes 1901 av bojaren Vlădoianu. Denne var vid sidan av sitt arbete som guvernör för Rumäniens nationalbank även en berömd vinodlare. Med tiden blev logotypen en inspirationskälla till den nedskrivna historien om vinerna från Cotnari.

Pärlande viner framställs med framgång av druvsorter som odlas i regionen Cotnari, såsom fetească albă, tămâioasă românească och frâncușă, men även chardonnay och sauvignon, som tack vare det skyddade tempererade fastlandsklimatet med långa och mycket soliga höstar behåller de kvalitetsegenskaper som är typiska för regionen, med en god balans mellan alkoholhalt och syra samt en blommig, fruktig, frisk och livlig smak.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Villkor för saluföring

Rättslig ram:

I nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Etiketterna på viner i kategorierna mousserande kvalitetsvin och mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ ska även innehålla de uttryck som krävs enligt tillämplig lagstiftning och som avser sockerhalt (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demi sec).

Länk till produktspecifikationen

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_cotnari_modif_cf_cerere_2_no_track_changes_final.pdf